

Menú degustació de postres

Cremós de mango amb gelat de fruita de la passió, escuma de xocolata blanca, coco i coriandre.

Llimona en textures, oli d'oliva i merenga seca.

Cireres, xocolata blanca torrada i alfàbrega: granissat de cireres, cireres macerades, mousse lleugera de xocolata blanca torrada, crumble i gel d'alfàbrega.

Piruleta de maduixa reinterpretada: frescor, caramel i cruixent; un toc dolç i nostàlgic.

Textures de xocolata.

La nostra versió del tradicional "Postre de música" amb cremat de rom especiat.
El nostre joier de petits fours.